

УДК 657

**РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СПЕЦИФІКА ФІНАНСОВОГО ОБЛІКУ
ЗА П(С)БО**

Брік Світлана Володимирівна

к.е.н., доцент

Доцент кафедри економічного аналізу та обліку
Національного технічного університету
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [1].

Ресторанний бізнес одночасно включає як чисту роздрібну торгівлю купованими товарами так і роздрібний продаж кухонної продукції для споживання її у ресторані.

Роздрібна ціна в ресторанному господарстві містить собівартість купованого товару (або продовольчої сировини) і торгіву націнку ресторану.

Тобто, ресторанний бізнес за своєю специфікою – це роздрібна торгівля (продаж) продуктами харчування, як купованими, так і стравами власного приготування (кухонною продукцією) з наданням клієнтові можливості споживання на місці продажу.

До запасів в ресторанному бізнесі належать такі види активів, як:

1) активи, що утримуються для подальшого продажу (товари; готова, у т. ч. і кухонна, продукція);

2) активи, що перебувають у процесі виробництва з метою подальшого продажу продукту виробництва (незавершене виробництво);

3) активи, що утримуються для споживання під час виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг, а також управління підприємством (сировина, матеріали, тара тощо) [2].

Для ведення відповідного обліку передбачено рахунки класу 2 «Запаси» [3].

На відміну від складів підприємств торгівлі, у коморах ресторанів зберігаються не лише куповані товари, а й продовольча сировина, призначена для приготування різних страв для клієнтів. Тобто, виготовлення ресторанної продукції – це виробничий процес.

Але ресторани діють також і у сфері роздрібної торгівлі, тому треба ще й вести облік руху товарно-матеріальних цінностей, що надійшли на підприємство з метою продажу, тобто закуплена продовольча сировина і куповані товари.

Під час надходження всіх продуктів (як купованих товарів так і сировини) до комори ресторану вони оцінюються за собівартістю [2].

Під час передавання продовольчої сировини з комори ресторану на

кухню сировина також оцінюється за собівартістю. З огляду на широкий асортимент сировини у коморі та нерідку зміну цін постачальників на сировину кожного виду доцільним буде облік за середньозваженою собівартістю.

Надходження запасів на кухню з комори відображається за тією самою середньозваженою собівартістю обліку у коморі.

Обліковою вартістю приготованих на кухні страв є виробнича собівартість. Практично її визначення зводиться до калькулювання собівартості кухонної продукції ресторану.

До калькулювання собівартості кухонної продукції включається тільки собівартість використаної сировини згідно з технологічними нормами її закладення на одну страву або на партію виробів. Потім додається потрібний ресторану рівень торговельної націнки.

Передавання кухонної продукції із кухні до торгового залу ресторану (бару) треба робити також за собівартістю [3].

Щодо оцінки вибуття кухонної продукції до бару, то, при відпуску запасів з виробництва їх оцінку доцільно здійснювати за методом «нормативних витрат», оскільки калькулюється кухонна продукція виходячи з норм закладення сировини на одну страву. Таким чином, це вибуття робиться за собівартістю, обчисленою виходячи з нормативних витрат на приготування страв. Приготовані страви списуються з обліку на кухні за собівартістю виходячи з нормативних витрат на закладення сировини на страви, тобто саме так, як вони (страви) там і обліковувалися; інакше буде порушено єдність оцінки активу [2].

Товари списуються з комори до бару за середньозваженою собівартістю, а кухонна продукція списується з кухні до бару за собівартістю приготування. При цьому вже у барі робиться торгова націнка як на товари з комори, так і на приготовані страви з кухні. Тобто саме для обліку у торговому залі бару підходить метод «ціни продажу», оскільки тільки у барі товари та кухонна продукція справді є готовими для продажу. Оцінка за цінами продажу ґрунтується на застосуванні підприємствами роздрібною торгівлі середнього відсотка торгової націнки товарів [2].

Отже, оприбутковуються товари з комори та кухні до бару двома проведеннями: за собівартістю і на суму торгової націнки.

Вся сума доходу від реалізації купованих товарів і продукції ресторану у торговому залі відображається як доходи від реалізації товарів (а не реалізації готової продукції).

Собівартість реалізованих купованих товарів та кухонної продукції відображається за собівартістю сировини, інші ж операційні витрати в ресторанах здійснюються у загальному для всіх підприємств порядку.

Список використаних джерел:

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219.

*Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції
«Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю»
26 жовтня 2018 року*

2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 20.10.99 р. №246.

3. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30.11.99 р. №291.